

食物領域の指導における祖母の料理の活用

三浦 鏡子

Practical Use of a Grandmother's Cooking on Food Domain

Kyoko MIURA

キーワード：祖母の料理，活用，食物領域，行事食，郷土料理

keywords：grandmother's cooking, practical use, food domain, event food, local culinary specialties

目 的

2006年に改正された教育基本法には「伝統と文化」を指導すべきであるとの規定がある。指導を組み入れることの可能な各教科で指導されるわけであるが、家庭科の場合も、中学校と高校においてそれが反映されている。中学校学習指導要領「技術・家庭（家庭分野）」（平成24年度から全面実施）の食物領域で反映されている該当箇所は、「2 内容 B 食生活の自立 (3)・・・地域の文化について・・・指導する イ地域の食材を生かすなどの調理を通して地域の食文化・・・理解する」である。「3 内容の取扱い」には「イについては地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできる」と記載されている。「技術・家庭（家庭分野）」（これ以後「技術・家庭」と記す）の食物領域では教育基本法に規定のある「伝統と文化」の指導として、伝統的な行事食や郷土料理を指導してよいと見做せる。高等学校学習指導要領家庭編（平成25年4月から全面実施）にも地域の食文化についての規定がある。①「家庭総合」には「2 内容 (4) 生活の科学と環境 ア・・・食生活の文化に関心を持たせる・・・」とある。②「生活デザイン」には「2 内容 (3) 食生活の設計と創造 エ食生活のデザインと実践一・・・行事食における食の歴史や文化などについて理解させ・・・食文化を継承し食生活を創造的に実践することができるようになる」とある。①「家庭総合」と②「生活デザイン」について該当部分の解説を見ると、行事食や郷土料理の指導の記載があり、①「家庭総合」の解説は「行事食や郷土食及びその由来・・・関心を持たせ・・・調理実習を通して・・・主体的に継承する・・・」であり、②「生活デザイン」の解説は「郷土食や行事食の調理実習を通して食文化を継承するために必要な技術を習得させる」である。行

事食や郷土料理の指導は「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で行うことと規定されている。指導の際に祖母や母が行事食・郷土料理を調理するという実態を認識させて指導をすれば生徒らの現実の生活に即した指導ができる。例えば、「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で指導をした場合にこの行事食は家庭で祖母や母が調理するなど気付くわけである。家族関係の基本は母子関係にあるという点から考えても、母の調理する行事食・郷土料理を活用して指導を行うことが理想である。

祖母が調理する料理に関する先行研究を探したが見当たらないので筆者は祖母が調理する料理と母が調理する料理について比較調査を実施した（三浦，2009）。その結果、祖母は母よりも行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する食品を材料に用いて調理した料理（以下、食物繊維を多量に含有する料理）を多種類調理するという結果が得られた。祖母の調理する料理は母のそれと比較すると、この点において価値がある。行事食・郷土料理の指導においては、母の調理する料理数が祖母のそれよりも少ないため指導に活用することが困難である。（2009年の調査では、上位30品目に占める行事食の数は母2、祖母5であり、郷土料理の数は母0、祖母1であり、食物繊維を多量に含有する料理の数は母1、祖母5である。）そこで祖母の調理する料理を指導に活用することを考えた。この案はもちろん祖母との同居率の高低を考慮して使用する必要がある。同居率の高い地域向けの指導に限定される。祖母との同居率の高い地域にあっては、「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で行事食・郷土料理の指導をする際に、祖母は調理する行事食・郷土料理の数が多（祖母はよく行事食・郷土料理を調理するの意味）という実態を活用できるかどうかを本稿において検

討する。あわせて、祖母が食物繊維を多量に含有する料理をよく調理するという事実を「技術・家庭」における指導に活用できるかどうかを検討する。この理由は、学習指導要領「技術・家庭」に「2 内容B 食生活と自立(1) イ 栄養素の種類と働きを知り・・・」とあり、「3 内容の取扱い」には「(1) のイについては食物繊維についても触れること」との記載があるためである。祖母の料理は食品成分表によれば食物繊維を多量に含有する食品を材料に用いている場合が多く、食物繊維の指導に、祖母の料理を活用できると考えられる。本稿では、祖母の調理する料理について究明することは目的としていない。

方 法

1 調査対象

対象は、A 大学に在籍中の女子大生である。調査総数492名の中から、祖母との同居年数が1年以上ある者、富山県と石川県の出身者、女子大生の調理経験(祖母の調理状況を観察した経験があり、食した経験があり、祖母の調理する料理を独力で3品以上調理できること)を考慮して124人(25.2%)を抽出した。124人は現在も祖母と同居を継続中である(故郷に帰省すればその時に同居する者も含める)。予備調査において男子学生にも調査を実施したが、祖母の料理を調理できる比率が全49品目の料理数の平均で1%台と低いため除外した。

2 調査時期・方法

調査時期は、2006年12月、2007年1月及び2007年4月である。調査方法は、自記式アンケートである。授業中に配布・回収した。選択した126人のうち記入不備の2人を除くと124人となった。回収率は98.3%である。分析に用いるのは女子大生の意識である。この理由は中学生や高校生よりも、行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を食した経験が豊富であり、料理名もより認知していると考えられるためである。

主な調査項目

- 1 祖母の年齢
- 2 同居家族数
- 3 祖母との同居年数
- 4 女子大生の出身県
(富山県・石川県・その他)
- 5 祖母はいつ調理するか
(朝食・夕食・その他)

- 6 女子大生が祖母の料理を食べるとき
(朝食・夕食・その他)
- 7 祖母がよく調理する料理
- 8 祖母がよく調理する料理の中で、女子大生が調理できる料理
- 9 祖母は料理が上手か(上手・下手)
- 10 祖母の調理する料理数は多いか
(多い・普通・少ない)
- 11 祖母の料理を自分の子に伝えたいか
(伝えたい・伝えたくない・わからない)
- 12 祖母との関係(友好的・普通)
- 13 祖母の料理を多数調理できるか
(多数調理できる・少数しか調理できない)

結果及び考察

1 属性

- (1) 祖母の年齢 75歳までの祖母は36.3%，76～80歳は38.7%，81歳以上は25.0%である。81歳以上の祖母は高齢のため頻繁には料理をしないのが普通なので、この調査対象の81歳以上は、81歳に近い年齢の祖母が年齢構成としては多いのであろう。料理を「ときどきする」者34.5%（80歳までは、24.6%）である。調理をしない祖母は除いた。
- (2) 同居家族数 4人以下が6.5%，5～6人が64.5%，7人以上が27.4%，無答1.6%である。
- (3) 祖母との同居年数 女子大生が、祖母と同居した年数は、1～15年8.1%，16～18年17.7%，19年以上74.2%で、16年以上の同居経験者91.9%である。対象とした富山県と石川県の三世帯世帯の比率は2007年度において、全国平均8.4%より高く、前者18.3%，後者は15.2%である¹⁾（厚生労働省大臣官房統計情報部，2007）。
- (4) 女子学生の出身県 出身県を富山県と石川県に限定したのは前田家に両県が支配されていたため、行事食などが類似しているためである(石川，2003)。対象124人の内訳は富山県83人(66.9%)，石川県41人(33.1%)である。
- (5) 女子大生の調理経験 全員が祖母の調理状況を観察した経験を持つ。全員が祖母の調理した料理を食した経験があり、祖母がよく調理する料理を3品以上調理方法を祖母に聞かないで独力で調理できる。調理できるという意味

は祖母が調理する料理そのものを調理できるかという意味で尋ねた。例えば「野菜の煮物」の場合用いる材料は祖母が用いるものと全く同じ又はほぼ同一ということを意味する。又、その料理を自分で調理した経験がなければ調理できないという意味である。レストランや給食で食した経験のみでは調理できないという意味である。

(6) 祖母の料理を「夕食」で食べる利点

祖母が調理するのは「夕食」40.5%、「朝食」25.6%である。祖母の料理を女子大生が食べるのは「夕食」55.6%、「朝食」25.0%である。「夕食」で祖母の料理を食べる利点は、料理名と味を覚えることにある。

2 祖母の調理する料理

ここでは祖母がよく調理する料理上位28位の順位を祖母の年齢別にみると違うがこの理由は何か。違っても第28位までに含まれる行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を授業に活用できるかについて検討する。124人の祖母がよく調理する料理名はあらかじめ調査を行って選択した。祖母がよく調理する料理名を思いっくだけいくつでも記入してもらいそれらを集計して上位49品目を調査対象とした。行事食は4品目で赤飯・おはぎ・雑煮・炊き込みご飯である。郷土料理は2品目でべっこうとかぶらずしである。食物繊維を多量に含有する料理は11品目で漬物・煮豆・ごま和え・お浸し・酢の物・きんぴらごぼう・煮物・おからの煮物・肉じゃが・ひじきの煮物・筑前煮である。行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理以外で表1に示した料理以外の料理は、おでん・混ぜご飯・チャーハン・オムライス・親子丼・刺身・茶碗蒸し・ハンバーグ・スパゲティ・コロケ・麻婆豆腐・ギョーザ・グラタン・酢豚・すき焼き・焼き肉・八宝菜・トンカツ・魚のフライである。行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理以外の料理は比較のために表1に掲載した。49品目の料理名に対して、祖母がよく調理する料理名に複数回答で○をつけてもらい集計した。表1から、祖母の年齢で①～75歳、②76～80歳、③81歳以上の3区分別に見ると、①～③が上位28位に占める料理名は全く同一である。しかし、28位の中で①②③が占める各料理の順位は異なる。もちろん比率も

異なる。そこで、ケンドールの順位相関係数の検定を行った。その結果、①と②**、①と③**、②と③** (**：危険率1%で有意)であった。すなわち、①②③の年齢別にみると、よく調理する料理名の順位に違いがある。この理由を次のように考える。

i) 今田(2001a)は、第2次世界大戦を境にして、戦中・戦後の特定期間、食糧不足のために祖母からの料理の伝承ができなかったことを指摘している。この指摘からは、次のように調査結果を読み取ることができる。すなわち、81歳以上の祖母は、昭和元年(1926年)以前に生まれている。昭和16年の第2次世界大戦開始時期には16歳以上である。すでに、当時家庭で作られる料理の調理法をある程度、祖母から習得していたと考えられる。それに対して、80歳以下の祖母は、昭和16年には、15歳以下なので、戦時中に生きており年齢が若いことと当時の食糧不足のため家庭で祖母から料理を習得することはかなり困難であったことが推測される。当時、家庭で作られていた料理の調理法を継承できたのは、81歳以上の祖母であるといつてよい。

ii) 昭和22年から開始された学校給食で、洋風料理を食べた経験のある祖母が含まれること。昭和22年当時、2007年現在72歳の祖母は12歳である。12歳以下であった者は、給食を食べた可能性が高い。2007年現在70歳以下の祖母も9.7%含まれている。75歳以下の祖母が、他者との違いを出しているといえる。学校給食で食べた洋風料理の調理技術を後年、自分で習得したのであらうと考えられる。

iii) 下村(1999)は、1)1917年～1920年(大正6年～9年)の雑誌「主婦の友」、2)1965年(昭和40年)の雑誌「栄養と料理」、3)1995年(平成7年)の雑誌「栄養と料理」を分析して下記のように指摘している。和風料理についてみると、全体に占める比率が1)～3)の順に、89.4%→36.2%→40.6%へと変化し、洋風料理については9.2%→37.2%→31.4%へと、中華風料理については1.1%→22.4%→18.3%へと、その他料理は0.1%→4.0%→9.4%へと変化したと。結婚準備期、子育て期には料理に関する学習をするのが一般的であると考えられ

表 1 祖母の年齢別にみた調理する料理（第 1 位～第28位）

N = 124

調理する料理名	祖母の年齢		
	～75歳 (N=45)	76～80歳 (N=48)	81歳以上 (N=31)
野菜の煮物	93(%) (1)	87(%) (1)	87(%) (3)
漬物（食物繊維含有）	91 (2)	83 (2)	77 (6)
煮豆（食物繊維含有）	80 (3)	79 (3)	90 (1)
お浸し（食物繊維含有）	75 (4)	68 (8)	80 (4)
酢の物（食物繊維含有）	73 (5)	68 (8)	77 (6)
汁物（味噌汁・豚汁等）	73 (6)	77 (4)	80 (4)
赤飯（行）	68 (7)	60 (12)	77 (6)
ごま和え（食物繊維含有）	68 (8)	70 (6)	90 (1)
きんぴらごぼう（食物繊維含有）	66 (9)	64 (10)	64 (10)
煮物（食物繊維含有）	66 (10)	64 (10)	61 (11)
おはぎ（行）	64 (11)	52 (17)	58 (13)
煮魚	64 (12)	70 (6)	61 (11)
焼き魚	62 (13)	77 (4)	58 (13)
おでん	60 (14)	52 (17)	51 (18)
雑煮（行）	55 (15)	58 (14)	58 (13)
天ぷら	55 (16)	43 (25)	41 (22)
おからの煮物（食物繊維含有）	53 (17)	60 (12)	54 (17)
卵料理（オムレツ・目玉焼等）	53 (18)	56 (15)	51 (18)
冷奴	53 (19)	50 (22)	41 (22)
肉じゃが（食物繊維含有）	53 (20)	52 (17)	48 (20)
すし（いなり・ちらし等）	51 (21)	39 (26)	48 (20)
炒め物	51 (22)	56 (15)	41 (22)
炊き込みご飯（行）	48 (23)	45 (24)	41 (22)
サラダ（野菜・ポテト等）	48 (24)	39 (26)	35 (28)
おかゆ	46 (25)	52 (17)	67 (9)
かぶらずし（郷）	44 (26)	35 (28)	38 (26)
ひじきの煮物（食物繊維含有）	42 (27)	52 (17)	58 (13)
カレーライス	40 (28)	47 (23)	38 (26)

注 1)（行）は行事食，（郷）は郷土料理，（食物繊維含有）は食物繊維を多量に含有する料理であることを示す。

注 2) 見やすくするために小数点以下は省略する。

注 3)（ ）内の数字は順位。

るが、各年齢の祖母がその時期を過ごした期間は少しずつ異なっている。和風・洋風・中華風の料理が料理雑誌において勢力を占めた時期とからみ合わせてみると、祖母の年齢別においてよく調理する料理に違いが生ずるのも当然である。下村（1999）の分析を用いて①②③の三つの年齢区分別にさらに詳しく検討すると、次の 1～4 のことが指摘できる。

- 1) 2007年当時81歳以上の祖母は（昭和元年生）終戦時は20歳以上であり、昭和40年には、40歳以上である。
- 2) 75歳以下（昭和7年生）の祖母は昭和40年には33歳以下である。
- 3) 「栄養と料理」の分析結果と照らし合わせると75歳以下の祖母は、81歳以上の祖母とは社会的にみて料理の変化状況が異なる中で生きて

きたことが考えられる。

- 4) 76～80歳の祖母は、経験した料理の社会的変化においては、75歳以下と81歳以上の祖母の中間に位置するとみてよい。

以上からまとめると、次のように考えられる。2007年現在80歳以下の祖母は、祖母が調理する料理を家庭で習得する機会が少なかった。反面、学校給食で洋風料理を食べ、料理名を習得することのできた者もあった。その後、結婚準備期、子育て期には、主に料理名・味・調理技術の習得は、料理の社会的変化に順応して自分で行っていったと考えられる。和風に加えて、洋風・中華風の料理の調理法を、自分の選択によって、料理書などを参考にして習得していったのであろう。その結果、①②③の年齢区分別にみると、調理する料理名の順位に違いを生じたのである。表1からみると上位10位を占めるのは和風料理であることは①②③に共通である。しかし第1位～第10位に占める料理の平均値を求めると①75.3%、②73.4%、③80.2%であり81歳以上は調理する料理がより和風志向である。これは少女時代に祖母から習得した影響とも推測できる。ここでの結論は、第28位までに含まれる行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を教材として採択することは可能であるということである。これら3種の料理に対して示された①②③の年齢の祖母の調理する比率は問題視しなくてよい程度である。

3 女子大生の調理状況

ここでは女子大生が、祖母がよく調理する行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を調理できるかどうか、について検討する。

記入方法はまず祖母がよく調理する料理名に○(A欄)をつけてもらった。さらにその○をつけた料理名を女子大生が調理できる場合には○をB欄につけてもらった。例えば「お浸し」を祖母がよく調理する場合はA欄に○がつく。その「お浸し」を女子大生が調理できる場合にはB欄にも○がつくという具合になる。このようにして記入された調査票を集計した。全49品目に対して、祖母が調理する比率と女子大生がそれらを調理できるとする比率との相関係数を求めると0.522である。中くらいの相関が認められる。しかし、表2からみると女子大生が調理できると回答した料理は全部で16品目であり、49品目中の半数以下

表2 祖母がよく調理する料理の中で女子大生が調理できる料理
(女子大生が調理できる比率20%以上のもの)
(%)

祖母がよく調理する料理名	祖母がよく調理する比率 (N=124)	女子大生が調理できる比率 (N=124)
1 野菜の煮物	89	38
2 汁物 (味噌汁・豚汁等)	76	48
3 ごま和え (食物繊維含有)	75.0	25.8
4 お浸し (食物繊維含有)	74.2	34.7
5 酢の物 (食物繊維含有)	71.0	28.2
6 焼き魚	67	22
7 きんぴらごぼう (食物繊維含有)	65.3	27.4
8 煮物 (食物繊維含有)	64.5	21.0
9 卵料理 (オムレツ・目玉焼等)	54	42
10 おかゆ	54	33
11 肉じゃが (食物繊維含有)	51.6	34.7
12 炒め物	50	33
13 カレーライス	42	34
14 サラダ (野菜・ポテト等)	41	30
15 シチュー	32	25
16 チャーハン	26	22

(注) 見やすくするため食物繊維を多量に含有する料理(略して食物繊維含有)以外は小数点以下省略する。

表3 祖母がよく調理する行事食の比率と女子大生が調理できる比率
(%)

	祖母 (N=124)	女子大生 (N=124)
赤飯	67.7	4.8
おはぎ	58.1	12.1
雑煮	57.3	12.1
炊き込みご飯	46.0	13.7

である。表2には行事食・郷土料理は含まれていない。

行事食である赤飯・おはぎ・雑煮・炊き込みご飯(表3)について、祖母と女子大生間の相関係数を求めると-0.886であり、負の相関がある。祖母は、これらを比較的良好に調理するが、女子大生は調理できない。中学生・高校生も調理出来な

いであろう。郷土料理として取り上げたかぶらずし²⁾ (日本の食生活全集17, 1988), ベっこう³⁾ (日本の食生活全集16, 1989) は, 富山県・石川県では代表的な郷土料理である。祖母の調理する比率はかぶらずし39.5%, ベっこう31.5%である。女子大生はかぶらずし4.0%, ベっこう7.3%であり, 調理できない。2品目なので祖母と女子大生間の相関係数は求められない。中学生・高校生も調理できないであろう。食物繊維を多量に含有する料理11品目(前述)について祖母と女子大生間の相関係数を求めると, 0.313であり, 低い相関が認められる。表2に示されていない食物繊維を多量に含有する料理と調理する比率を以下に示す。料理名(祖母・女子大生)の順に示す。漬物(84.7・13.7), 煮豆(82.3・8.9), おからの煮物(56.5・6.5), ひじきの煮物(50.0・7.3), 筑前煮(27.4・4.8)である。女子大生は食物繊維を多量に含有する料理を品目によっては調理できる(表2)。中学生は調理できないことが予想される。

4 祖母の料理を子供に伝えるための条件

家庭科の指導においては授業で実習した料理を家庭で再度調理してみることににより実力が付く。家庭で祖母の指導を得て再び同一の料理を調理することは, 料理の習得と自分の子供に伝えていくという点から重要である。祖母の料理に価値を認め自分でも調理できて, 将来自分の子にも伝えた

表4 祖母と友好的な場合, 祖母の料理を自分の子に伝えたい

(%)

	祖母の料理を自分の子に伝えたい	祖母の料理を自分の子に伝えたくない	分らない
友好的(N=68)	83.8	1.5	14.7
普通(N=51)	51.0	15.7	33.3

χ^2 検定 $p<0.01$

表5 祖母の料理を多数調理できる場合, それらを自分の子に伝えたい

(%)

	祖母の料理を多数調理できる	祖母の料理は少数しか調理できない
伝えたい(N=72)	48.6	51.4
伝えたくない(N=9)	33.3	66.7

χ^2 検定 $p<0.05$

いと考えるためには, 祖母と女子大生の関係において, 種々の条件が必要になる。これは中学生や高校生が祖母の料理を受容するための条件とも一致すると考えられる。そこでここでは女子大生が, 祖母がよく調理する料理を調理できて, 自分の子どもにも伝えるための条件について検討する。

- 1) 祖母と友好的な場合は, 祖母がよく調理する料理を自分の子に伝えたい(表4)。
- 2) 祖母がよく調理する料理を多数調理できる場合は, それらを自分の子に伝えたい(表5)。

以上から, 祖母との関係が友好的であること, 祖母がよく調理する料理を多数調理できること, これらの条件が満たされた場合, 祖母がよく調理する料理は女子大生へ, そして女子大生の子へと伝えられていく可能性が高い。

まとめ

ここでは「技術・家庭」で行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を指導し, 「家庭総合」「生活デザイン」で行事食・郷土料理を指導する際に, 祖母がそれらの料理をよく調理するという実態を指導に活用できるかどうかを検討する。

調査結果を要約すると次のようになる。

- 1 75歳, 76~80歳, 81歳以上の祖母が調理する料理は上位28位までを見ると全く同一である。しかし順位と比率が異なる。この理由としては3点が考えられる。①娘時代の家庭における祖母からの料理の習得状況の違い, ②学校給食を食した経験の有無, ③料理の流行の社会的変化(和風・洋風・中華風)を経験したことの多少である。しかし, 上位28位に占める料理が同一であることから, 表1に含まれる行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理を授業に活用可能である。
- 2 女子大生は, 祖母のよく調理する全49品目の料理を相関係数が0.522と示されていることから比較的調理できるといえる。行事食は相関係数-0.886であるから調理できない。郷土料理はかぶらずしとベっこうの2品目のため相関係数は求められないが調理できる比率が低いので, 調理できない。食物繊維を多量に含有する料理は相関係数0.313であるから調理できる料理もあることが分かる。
- 3 祖母のよく調理する料理が, 女子大生に伝え

られさらに女子大生の子にと伝えられるためには、次の条件が必要である。①祖母と女子大生の関係が友好的であること、②女子大生が祖母の料理を多数調理できること、である。

本稿では、女子大生の意識から行事食と郷土料理を「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で、食物繊維を多量に含有する料理を「技術・家庭」で指導する場合、祖母がそれらをよく調理するという実態を授業に活用できるかどうかを探った。結論的にいえば、それは可能である。中学生と高校生に祖母のよく調理するあの料理が、行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理のいずれかに該当することを気づかせ、地域という区分の中で実生活で食されている現状を学習させられる。2006年に改訂された教育基本法では第13条において「学校、家庭及び地域住民その他の関係者は、教育におけるそれぞれの役割と責任を自覚するとともに、相互の連携及び協力に努めるものとする」と規定されている。これを受けて中学校と高校の学習指導要領総則に「家庭や地域の人々の協力を得る」ことに配慮すべきであるとの規定がある（文部科学省，2008）（文部科学省，2009）。これは学校と地域の連携を図ることを意味している。その意図は、生徒たちの学習環境を学校のみではなく地域社会の「ひろがり多様性」を加えることにより、豊かにすることにある（柏木，2010）。祖母が行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理をよく調理するという実態を授業に活用することは、教育基本法の趣旨にも沿い妥当である。祖母がこれらの料理をよく調理する実態の活用よりも、一歩進めて祖母を講師に招いて、これらの料理を調理してもらうという方法もある。「家庭総合」「生活デザイン」の指導の場合には郷土料理であるべっこの調理などをしてもらい観察し試食する。そのあとで祖母にインタビューし、どんな行事のときに作られ、どんな調理技術の難しさがあり、人々には喜んで食べられたか、誰から祖母はそれを習得したかななどを学習させれば、優れた「広がり多様性」を与えることができる。

ここからは指導の実際について考えてみたい。

1 「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で行事食を指導する場合

「技術・家庭」では赤飯・おはぎ・雑煮・炊

き込みご飯を実習させることは困難であろう。しかし祖母のよく調理する行事食を用いて行事と行事食の関連を認知させる指導には使える。「家庭総合」「生活デザイン」の場合でも、赤飯・おはぎ・炊き込みご飯の実習をさせることは困難度が高いであろう。しかし、雑煮の実習は可能である。これは行事食の代表であるし（今田，2001b）三世同居家族ではそれを家庭で手作りしてよく食する傾向がある（小菅・布施谷，2002）（古俣，2009）。雑煮は地域的には共通性がある。餅の切り方，加熱の仕方，用いる汁の状況など，雑煮を用いて食習慣の違いを扱える。

2 「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」で郷土料理を指導する場合

かぶらずし・べっこうは調理方法が難しい料理である。「技術・家庭」では実習なしで、これらが郷土料理であることを認知させる。「家庭総合」「生活デザイン」ではかぶらずしの実習は難しいが、べっこうは実習が可能である。しょうがの絞り汁を入れる地域と入れない地域とがあり、地域性の学習ができる。

3 食物繊維を多量に含有する料理を「技術・家庭」で指導する場合

食物繊維を多量に含有する食品とそれを用いた料理を、祖母の調理する料理から認知させ、今後は祖母の料理の価値を再確認して食物繊維を摂取しようという指導に活用できる。

4 行事食・郷土料理・食物繊維を多量に含有する料理について具体的な題材として考えられるのは次のようなものである。「技術・家庭」の場合には①祖母の料理から食物繊維を多量に含有する料理を見つけよう、②祖母の料理から行事食・郷土料理を見つけよう、③祖母の料理の中から食物繊維を多量に含有する料理でもあるごま和え又はお浸しを調理しよう、などである。「家庭総合」「生活デザイン」の場合には①祖母の料理の中から郷土料理であるべっこうを調理しよう。③祖母の料理の中から郷土料理のかぶらずしの調理方法とそれが伝承されてきた文化的背景を知ろう、などである。

現代では行事食や郷土料理は、「技術・家庭」「家庭総合」「生活デザイン」などの家庭科における学習がきっかけとなり、家庭で祖母から意図的

に伝えられていく面も多いと推察される。戦前には地域の行事食や郷土料理の調理の技術は通常は文字によらず経験や繰り返しを通して伝承されてきた（江原，2007）という記述がある。この記述からも家庭科と結びついた祖母の伝承による教育力が期待できそうである。女子大生は、今は行事食・郷土料理を調理できないが、後年、調理したいとの意欲を持った時に、何らかの方法で習得する可能性がある。中学生や高校生の未来においても、同様であろう。今現在は、祖母が行事食・郷土料理を作るという実態を活用して、家庭科で料理の名称・価値・調理法を指導することにより、子孫に伝えていくという視点を与えることが地域の行事食・郷土料理の伝承という点から重要である。

注

- 1) この国民生活基礎調査の調査時期は2007年6月である。三世帯世帯の比率は県別にみると、1位山形26.9%，福井18.6，富山18.3，福島18.3，新潟18.2の順であり，石川は10位15.2である。富山・石川両県の場合，祖母の料理を介しての交流という点からは，スープの冷めない距離に居住しているケースも多く，実際的な状況は，さらに高いことが十分予想される。その事実は65歳以上の親族のいる世帯割合を県別にみると（総務省統計局，2010），富山（7位・45.35％）石川（18位・38.06％）であることから頷ける。ちなみに，全国平均は35.07％で，山形（1位・51.66％）秋田（2位・51.15％）島根（3位・49.63％）である。ここには2007年度の数字は記載されていないため，記載されている2005年度の数字を用いた。
- 2) かぶらずしは北陸（石川県・富山県）地方の行事食であり，正月に主に作られる。調理法は以下の通りである。かぶら（かぶ）とぶりの切り身を別々に塩漬けにする。その後かぶらの厚みを半分に切り，そこにぶりを挟む。これを米麴と交互に重ねて漬けたもの。10日目頃から食することができる。
- 3) ベっこうは，富山県の祭りの時の行事食である。調理法は以下の通りである。てんぐさを煮て布で濾す。濾したものを煮たて，砂糖としょうゆで味をつける。これに卵を溶いたものを流し，流し箱

に入れて固める。これを適当な大きさに切って食する。

引用文献

- 石川尚子，加藤征江（2003）．郷土料理に対する富山大学学生の意識調査．日本調理科学会誌，36（4），pp. 421-430
- 今田節子．（2001a，2001b）．地域における食の伝承．江原絢子（編），食と教育（pp. 70-92，p.79），東京：ドメス出版
- 江原絢子．（2007）．地域の食文化の伝承．日本調理科学会誌，40（6），59．
- 柏木智子．（2010）．地域と協働する教師—教育コミュニティ．田井康雄（編），新教育職の研究（pp. 132-149）東京：学術図書
- 小菅充子，布施谷節子（2002）．三世代にわたる生活文化の伝承と将来への展望（Ⅳ）：食生活と衣生活における祖母との同居・非同居の関連性．和洋女子大学紀要，42．pp. 81-89
- 古俣智江．（2009）．行事食に関する研究．国際学院埼玉短期大学研究紀要，30，pp. 109-111
- 厚生労働省大臣官房統計情報部．（2007）．国民生活基礎調査，3，pp. 30-41
- 下村道子．（1999）．家庭料理の多様化．石毛直道（編），講座食の文化第三巻調理とたべもの（pp. 368-383）．東京：味の素文化センター．
- 総務省統計局．（2010）．社会生活統計指標—都道府県の指標一，pp. 22-23
- 堀田 良（編）．日本の食生活全集16 聞き書富山の食事．（p. 259）．東京：農山漁村文化協会
- 三浦鏡子．（2009）．祖母の料理と母の料理の比較．富山大学人間発達科学部要，3（2），47-54
- 守田良子（編）．（1988）．日本の食生活全集 17 聞き書石川の食事．（pp. 52-53）．東京：農山漁村文化協会
- 文部科学省．（2008）．中学校学習指導要領総則（p. 19）第4指導計画の作成等に当たって配慮すべき事項2（14）
- 文部科学省．（2009）．高等学校学習指導要領（p. 23）総則第5款教育課程の編成・実施に当たって配慮すべき事項5（14）

（2013年10月17日受付）

（2013年12月11日受理）